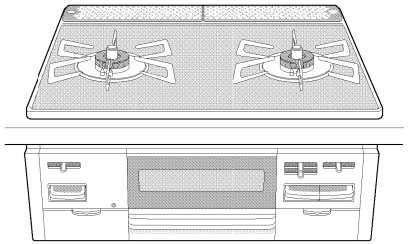
大阪ガス 家庭用

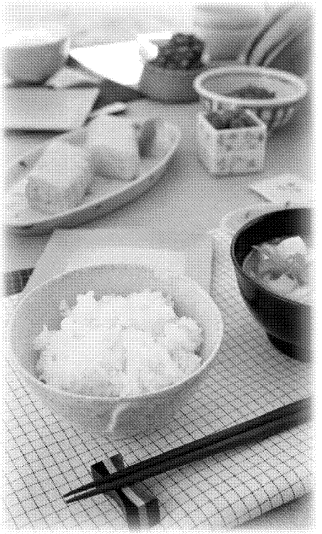
保証書付

# 取扱説明書

**システムキッチン用<ビルトインコンロ>**

| 型　番 | 型式の呼び |
|---|---|
| 110-R652 型 | RB21W8KT-L |
| 110-R653 型 | RB21W8KT-R |





このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

**よく読んで安全に正しくお使いください**

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

全口センサー搭載 Siセンサーコンロ

# なるほど安心 Si センサーコンロ

**温度センサーがなべの温度をタイムリーに検知。**
**温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。**

安心

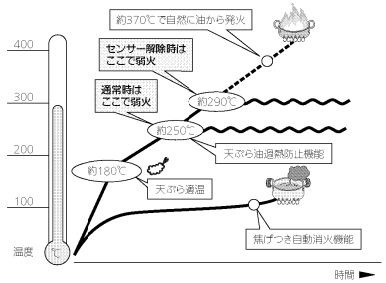
●煮ものを火にかけっぱなしにしても
**焦げつくと消火**

●天ぷらなべやフライパンを予熱したままでも
煙が出はじめる **250℃以上にならないように弱火**に
弱火の状態でも**温度が上がれば消火**
（センサー解除なら安心・安全機能がはたらき弱火になる温度を
通常時の 250℃から 290℃までアップすることができます。）

便利

●たくさんの天ぷらもサックリきれいに
焼きギョーザやお好み焼きも焦げつかずにこんがり
**設定した温度をキープ**

◇温度センサーのはたらき

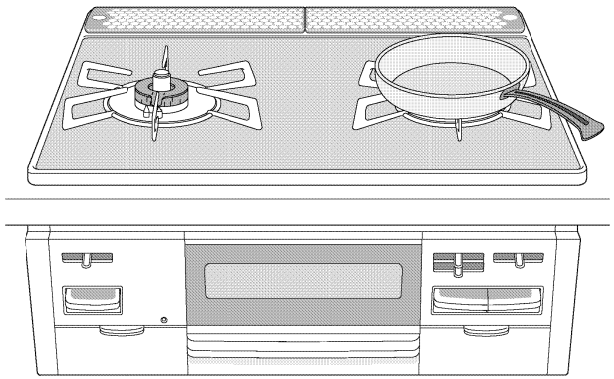



## こんなときもあわてないで

**1** 火がつかない
⇒ なべを置いていますか?
なべを置いていないと点火しません。
☞ 15 ページ
⇒ もしかして乾電池?
乾電池が消耗すると点火しません。
☞ 36 ページ

**2** 勝手に
火が小さくなったり、
火が消えたりする
⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能が
はたらいていないかまず確認!
☞ 15・24 ページ

**3** センサー解除したのに、
勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする
⇒ 高温調理中では?
センサー解除中も安心・安全機能は
はたらきます。☞ 23・24 ページ



※図は 110-R653 型です。

## もくじ


各部のなまえ …… 3

**安全なご利用のために**
安全上のご注意（必ずお守りください） 6
安全上のご注意（使用編） …… 7
安全上のご注意（設置編） …… 13

**このコンロについて**
知っておいていただきたいこと … 14
安心・安全機能 …… 15
各種設定の変更 …… 17

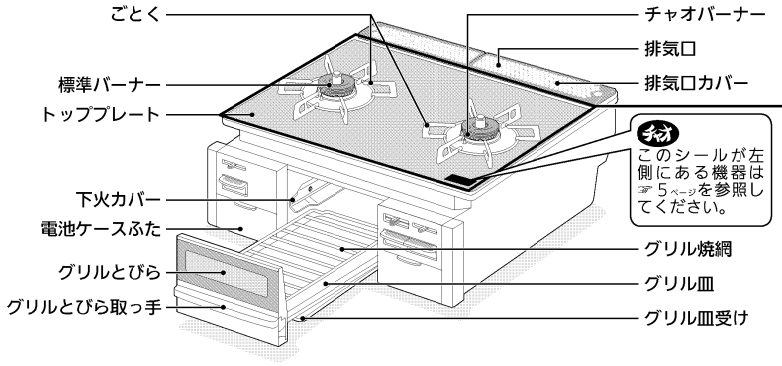
**毎日の使いかた**
コンロ
基本の操作（コンロの使いかた） 19
揚げものをする …… 21
炒めもの・いりものをする …… 23
グリル
グリルの取り扱いと準備 …… 25
グリルの使いかた …… 27

**長くご利用いただくために**
日常点検とお手入れの道具 …… 29
部品の取り付けと取りはずし …… 31
お手入れのしかた（コンロ） …… 33
お手入れのしかた（グリル） …… 35
乾電池を交換する …… 36
よくあるご質問（Q&A） …… 37
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 43
交換部品・別売品のご紹介 …… 45
長期間使用しない場合／仕様・寸法図 … 46
アフターサービス／廃棄時のお願い 47
保証書 …… 裏表紙

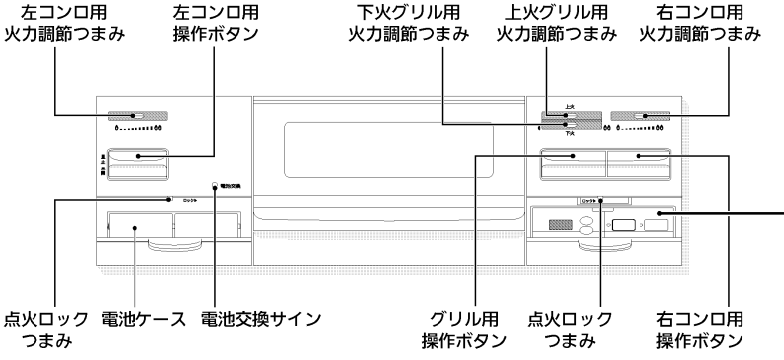
# 各部のなまえ

110-R653 型

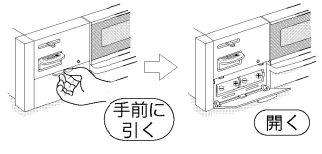
●図は右コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



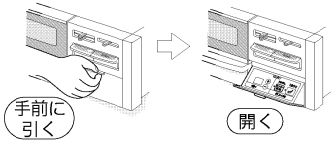

## 正　面



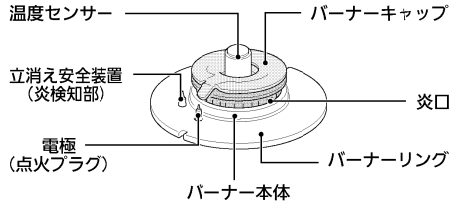

### 電池ケースふたの開けかた




### 操作部の開けかた




### チャオバーナー・標準バーナー




### 操作部

●右コンロがチャオバーナーの機器の場合

グリルタイマー スイッチ・表示部 ☞27ページ

**揚げものスイッチ・ランプ**

揚げものをするとき ☞21ページ

揚げものモード

焼きギョーザ お好み焼き にも使えます

**センサー解除スイッチ・ランプ**

炒めもの、いりもの、あぶりもの をするとき ☞23ページ

センサー解除

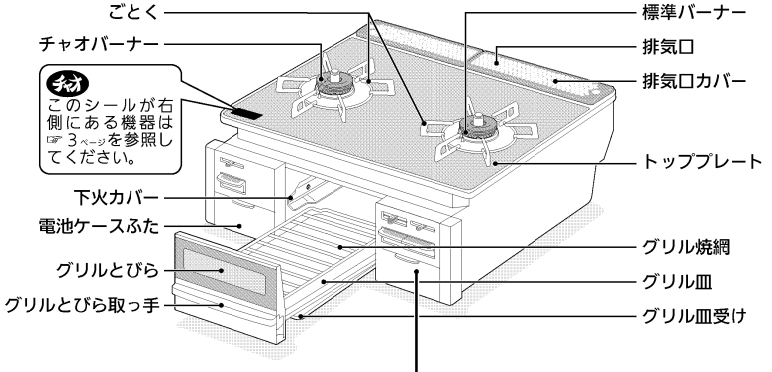
ぎんなん ごまを いるときにも

右側のコンロ（チャオバーナー）に対応しています。

# 各部のなまえ

110-R652 型

●図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。




**操作部**

●左コンロがチャオバーナーの機器の場合

**センサー解除スイッチ・ランプ**

炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞23ページ

センサー解除

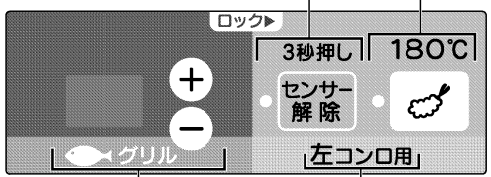
ぎんなんごまをいるときにも

**揚げものスイッチ・ランプ**

揚げものをするとき ☞21ページ

揚げものモード

焼きギョーザお好み焼きにも使えます




グリルタイマースイッチ・表示部 ☞27ページ

左側のコンロ（チャオバーナー）に対応しています。





# 安全上のご注意(必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

| | |
|---|---|
| ⚠危険 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。 |
| ⚠警告 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。 |
| ⚠注意 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。 |

■絵表示には次のような意味があります。

| | |
|---|---|
| ⚠ | この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です |
| ⃠ | この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気禁止　接触禁止　分解禁止 |
| ❗ | この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です　換気必要 |

⚠危険　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

**ガス漏れに気づいたら**

火気禁止

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

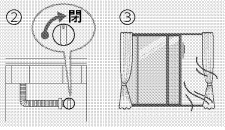
■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

①火を消す。
②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
③窓や戸を開けガスを外へ出す。
④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。

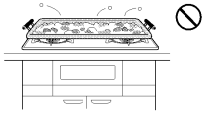


# 安全上のご注意(使用編)



**⚠警告** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

## コンロには



■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

## トッププレートには

■衝撃を加えない

■上にのらない
トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一、トッププレートが破損した場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。



## 排気口には

■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

## ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

## 使用中には

■機器から離れない

■就寝・外出をしない
- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

## 揚げもの調理の際には

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200mℓ以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

## グリルは

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂はご使用のつど取り除く
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

■センサー解除で揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

## 使用後は

■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

## 異常時は

■火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞37～44ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

# 安全上のご注意（使用編）（つづき）



**⚠注意**　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

## 使用中、使用直後は

接触禁止

**■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない**

やけどのおそれがあります。
グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。

**■グリルとびらに水や洗剤をかけない**

ガラスが割れてけがのおそれがあります。

**■調理以外に使用しない**

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

**■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない**

なべが傾いてやけどのおそれがあります。
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。

**■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない**

そでやエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。
なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

**■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない**

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

## 排気口には

**■手や顔などを近づけない**

**■なべの取っ手を排気口に向けない**

高温の排気が出ます。
やけどやなべの取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

**■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きする調理具は使用しない**

異常過熱による機器損傷の原因になります。

**■幼いお子さまだけで触らせない**

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

**■機器に風を当てない**

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

**■操作部やグリルとびらには強い力を加えない**

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

**■操作部には水や洗剤を直接かけない**

誤作動の原因になります。

換気必要

**■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける**

- 不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける。
  屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

## 点火しない場合は

**■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する**

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

**■やかんやなべの大きさに合わせて火力調節する**

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

## 機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

**■機器が冷めていることを確認する**

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

**■ガス栓（ねじガス栓）を閉める**

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

**■操作ボタンをロックする**

不用意な点火を防ぎます。

**■必ず手袋をする**

手袋をしないとけがのおそれがあります。

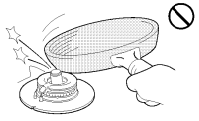
**■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取ってから取り付ける**

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

# 安全上のご注意（使用編）（つづき）

**⚠注意** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

## 温度センサーは



**■強いショックや力を加えたり傷をつけない**

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。また、鍋なし検知機能の誤作動の原因にもなります。

**■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する**

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。
- 途中消火や鍋なし検知機能の誤作動の原因になります。

## グリルは

**■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない**

接触禁止

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

**■魚などの調理物を焼き過ぎない**

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 操作ボタンを押して火を消す。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

**■グリルとびらを開けたまま使用しない**

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

**■グリル皿には水を入れない**

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

**■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

**■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する**

焦げたり、発火するおそれがあります。

**■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ**

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

## お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

**突沸現象について**

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

**突沸現象の予防方法**

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱々の汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

# 安全上のご注意（設置編）

**⚠警告**　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

### ■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

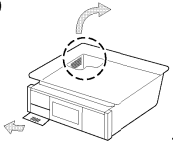
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

※ 詳しくは、工事説明書を参照してください。

### ■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどのおそれがあります。
- 銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせてください。
- 機器前面の電池ケースふたを開けると機器情報シールが張ってあります。機器のガス種（ガスグループ）が確認できます。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉機器情報シール（12 A・13 Aの場合）



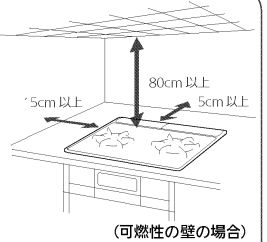
〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

### ■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

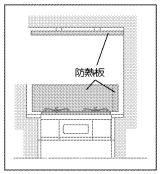



（可燃性の壁の場合）

### ■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

**防熱板**

- 図のように取り付けて使用してください。
  - 4015-0100-0205 型……側壁用
  - 4015-0100-0206 型……後壁用
  - RB-60T 型……天井用
  - RB-15T 型……天井用補助
  - RB-15B 型……後壁用補助
- 詳しくは工事説明書を参照してください。








# 知っておいていただきたいこと

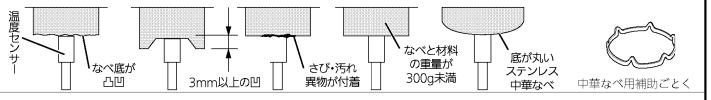
## 温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

**⚠ 警　告**

### ■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

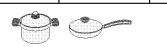
- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。




### ■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

## なべの選びかた

| なべの種類 | | | ●揚げもの（油の量 200mℓ以上）●炒めもの | その他の調理 | ●揚げものモード 油の量（500mℓ～1ℓ） |
|---|---|---|---|---|---|
| なべ フライパン | 材質：アルミ、銅 鉄、ホーロー | | ○ | ○ | ○ |
| | 材質：ステンレス | ※厚手 | ○ | ○ | ○ |
| | | ※薄手 | × | ○ | × |
| 中華なべ | 材質：アルミ、銅、鉄 | | ○ | ○ | ○ |
| | 材質：ステンレス（底が平らなもの） | ※厚手 | ○ | ○ | ○ |
| | | ※薄手 | × | ○ | × |
| 無水なべ 多層なべ  | | | ○ | ○ | × |
| 土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ | | | × | ○（ただし、火が消える場合があります） | × |
| やかん | | | — | ○ | — |

※厚手：2.5mm 以上　　薄手：2.5mm 未満

○：適しています

×：適していません（温度を正しく検知できません。）

**お願い**

**中華なべを使うときは**

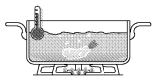
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

# 安心・安全機能

## 天ぷら油の過熱を未然に防止

**天ぷら油過熱防止機能** チャオバーナー 標準バーナー

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火が消えます。

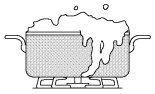


火力調節します

## 炎が消えるとガスを自動でストップ

**立消え安全装置** チャオバーナー 標準バーナー グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを止めます

## 万一消し忘れても一定時間で自動消火

**コンロ消し忘れ消火機能** チャオバーナー 標準バーナー

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 17ページ

火を消します

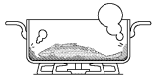
**グリル消し忘れ消火機能** グリル

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で消火します。☞ 27ページ

## 煮ものなどで焦げつきを初期段階で自動消火

**焦げつき自動消火機能** チャオバーナー 標準バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。

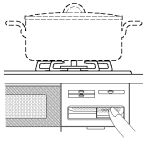


火を消します

## そで口への引火を未然に防ぐ

**鍋なし検知機能** チャオバーナー 標準バーナー

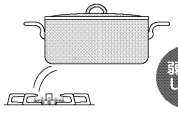
コンロの温度センサーには、なべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべを置いていないと点火しません。



点火しません

また、調理中なべやフライパンを持ち上げると弱火になります。
弱火の状態が約 1 分続くと自動で火を消します。

センサー解除スイッチを 3 秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。なべを持ち上げる炒めものや高温になるいりもの料理、なべを使わないあぶりもの調理の場合に使用します。



弱火にします

## 地震のときにも自動消火

**感震停止機能** チャオバーナー 標準バーナー グリル

機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンコ・グリルとも自動で火を消します。
感震停止機能は「oF」にすることができます。☞ 17ページ

火を消します

## 誤ってボタンが押されるのを防止

**点火ロック** チャオバーナー 標準バーナー グリル

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 20ページ

## 点火時の炎あふれを防止

**中火点火機能** チャオバーナー

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 19ページ

## グリル庫内が過熱すると自動消火

**グリル過熱防止センサー** グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を消します

## 操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

**コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能** チャオバーナー 標準バーナー グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

## なべ底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

**高温自動温度調節機能** チャオバーナー 標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、センサー解除(チャオバーナー)をお使いください。☞ 23ページ

火力調節します





安心・安全機能

# 各種設定の変更

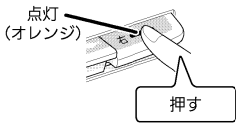
## 以下の機能の設定を変更することができます

- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は2時間「--」に設定されています。
- 揚げものモード温度設定……使用するなべの種類・材質や厚さ、油の量などにより実際の温度が180℃から上下する場合があります。1～5の5段階に設定できます。購入時は「3」に設定されています。
- 感震停止機能の解除「oF」または設定「on」……お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまり頻繁に感震停止機能がはたらく場合は解除「oF」できます。購入時は設定「on」に設定されています。

### 【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

❶水を入れたなべをチャオバーナー側のごとく中央に置く

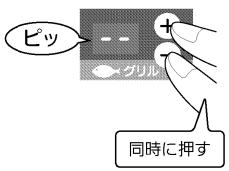



❷チャオバーナーを点火する

点火後 10 秒以内

❸グリルタイマースイッチ［＋／－］を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。



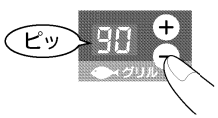

### コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

チャオバーナー　標準バーナー

**1 共通操作❶～❸後、グリルタイマースイッチ［＋／－］を押す。**

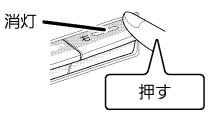
30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。

・［＋］スイッチ押し：最長2時間「--」
・［－］スイッチ押し：最短30分「30」




**2 操作ボタンを押して消火の状態にする。**

設定した時間に変更されます。




**お知らせ**

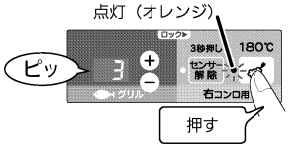
- チャオバーナー・標準バーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

### 揚げものモード温度設定の変更

チャオバーナー

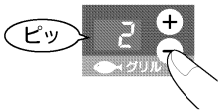
**1 共通操作❶～❸後、揚げものスイッチを押す。**

グリルタイマー表示部に「3」が表示されます。



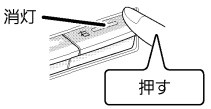

**2 グリルタイマースイッチ［＋／－］を押す。**

| 表示部 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| 設定内容 | 温度を低くしたい場合 | ← | 標準（初期設定） | → | 温度を高くしたい場合 |




**3 操作ボタンを押して消火の状態にする。**

設定した温度に変更されます。




**お願い**

- 同じ設定にしても使用するなべの種類・材質や厚さ、油の量などにより温度が高くなったり、低くなる場合があります。油の温度を低くしたい場合は、表示「2」または「1」に、油の温度を高くしたい場合は、表示「4」または「5」に設定してお使いください。設定を変更する場合は、表示「2」または「4」から設定してください。

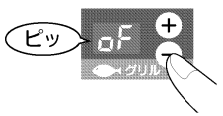
### 感震停止機能の解除「oF」または設定「on」

**1 共通操作❶～❸後、揚げものスイッチを2回押す。**

グリルタイマー表示部に「on」が表示されます。

**2 グリルタイマースイッチ［＋／－］を押す。**

「on」→「oF」→「on」…に切り替わります。




**3 操作ボタンを押して消火の状態にする。**

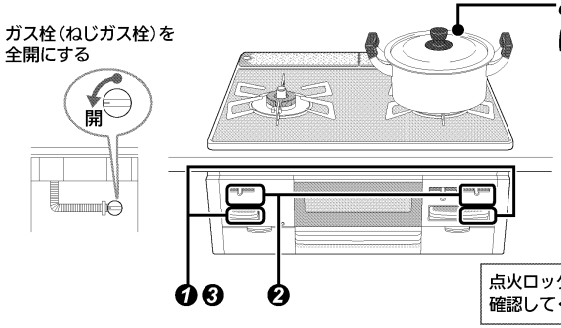
変更が確定されます。

各種設定の変更

# 基本の操作（コンロの使いかた）

## 準　備

●パネルや操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。



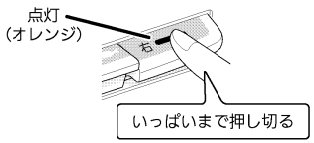

- なべを置いていないと点火しません。
- なべを置いても温度センサーが5mmほど押されないと点火しません。

**点火ロックが解除されているか、確認してください。（右記参照）**

※図は 110-R653 型です。右コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## ❶ なべを置いて点火する

●操作ボタンで点火する。




**お願い**

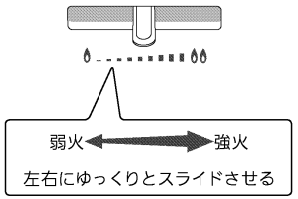
- 長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。
  点火操作を繰り返してください。

**お知らせ**

- なべを置いていないと点火しません。
- 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーは「強火」の方向に、チャオバーナーは中央の位置に移動します。☞ 16 ページ

## ❷ 火力調節する

●火力調節つまみをスライドさせる。



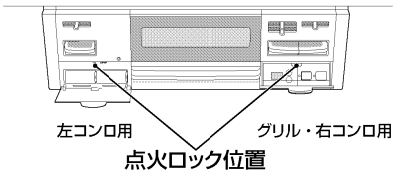

**お知らせ**

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

**ワンポイント**

### 不用意な点火を防ぐ（点火ロック）

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
電池ケースふたおよび操作部を開け、点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。



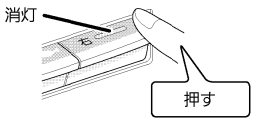

**操作方法**

**ロック**（つまみが右）
解除 → ロック

**解除**（つまみが左）
解除 ← ロック

## ❸ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

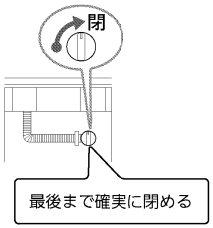



**お願い**

- 必ず火が消えたことを確認してください。

## ❹ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

●調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。




**ワンポイント**

### 炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

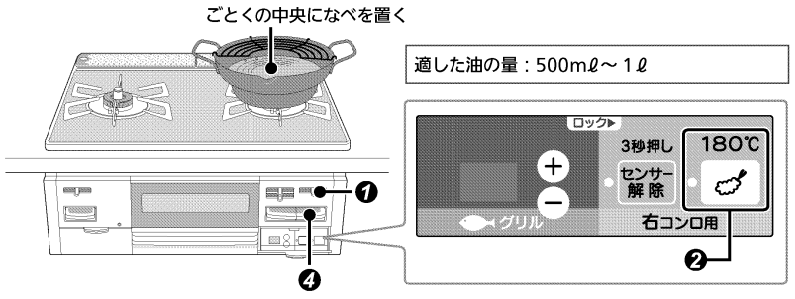
センサー解除して調理してください。☞ 23 ページ
安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、最長 30 分高温で調理できます。

### 揚げものをするときは

揚げものモードで調理してください。☞ 21 ページ
※揚げものモードを使わないと、調理中に自動で火が消えることがあります。

# 揚げものをする(揚げものモード)　【チャオバーナー】

●油の温度を保ちながら、天ぷら・フライなどの揚げものを調理できます。




※図は 110-R653 型です。右コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

**ワンポイント**

●**焼きギョーザやお好み焼きにも使えます。**

●**なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。**

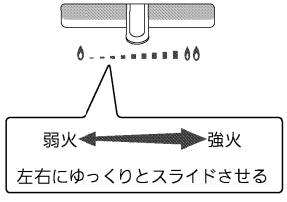
・揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄なべで設定してあります。

・温度を高くしたい場合や低くしたい場合は、設定温度を変更することができます。☞ 17 ページ



## ❶ 点火後、火力調節する

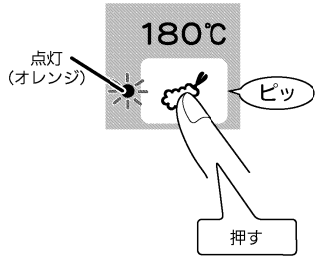
●なべの大きさに応じた火力にする。




**お願い**

- 揚げものモードの場合、適した油の量は500mℓ～1ℓです。
- 揚げものモードを使わない場合は、必ず200mℓ以上の調理油で行ってください。

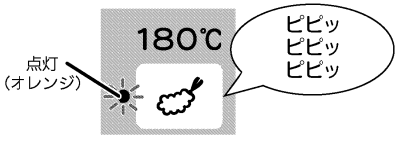
## ❷ 揚げものスイッチを押す




●もう一度、揚げものスイッチを押すと取り消しになります。

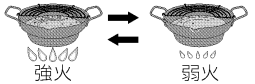
## ❸ 調理する

●180℃になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。



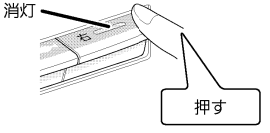

**お知らせ**

●調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



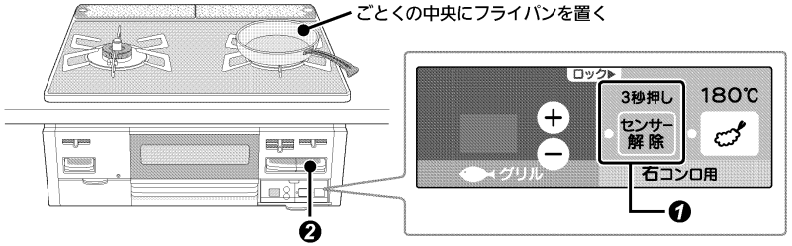

## ❹ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。



# 炒めもの・いりものをする（センサー解除）【チャオバーナー】

●「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。
通常よりも高い温度で使用できます。

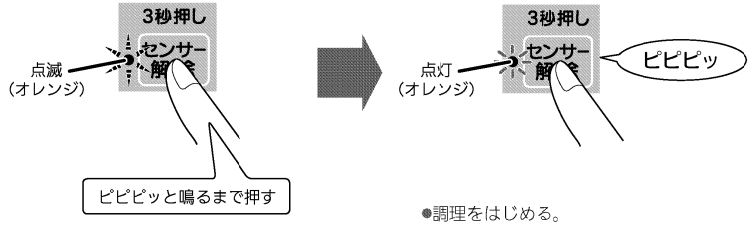



※図は 110-R653 型です。右コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## ❶ 点火後、センサー解除スイッチを押す

3秒以上

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで 3 秒以上押し続ける。



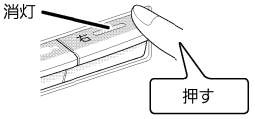

●調理をはじめる。
●もう一度、センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

**お知らせ**

- 点火前にセンサー解除スイッチを押しても、設定できます。
- センサー解除した状態で点火せずにそのまま放置した場合、30 秒後に取り消されます。
- 火が消えると、センナー解除は取り消されます。

## ❷ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

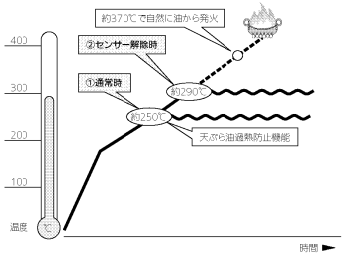



**こんなときセンサー解除**

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合
- なべを振る調理で弱火になると支障がある場合

**ワンポイント**

◇温度センサーのはたらき




**①通常時**

| | |
|---|---|
| 火力調節 | なべ底の温度を直接検知し、約 250℃に達すると自動で火力調節します。（天ぷら油過熱防止機能） |
| 消　火 | 以下の場合は自動で火を消します。<br>・火力調節している状態が 30 分間続いた場合<br>・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合 |

**②センサー解除時**

| | |
|---|---|
| 火力調節 | なべ底の温度が約 290℃に達すると自動で火力調節します。 |
| 消　火 | センサー解除中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。<br>・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合<br>・センサー解除してから約 30 分経過した場合 |

**⚠ 警　告**

**■センサー解除で揚げもの調理をしない**
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

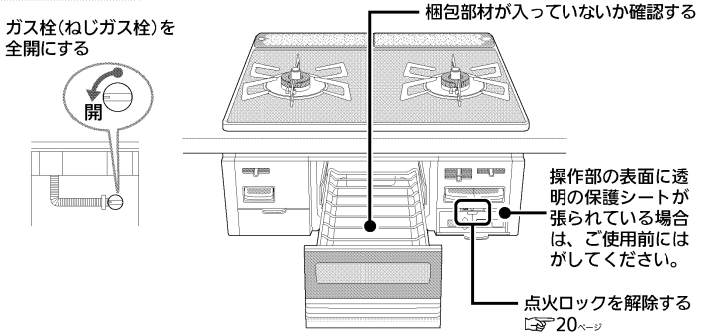
**■焼網は使用しない**
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

**⚠ 注　意**

**■あぶりをする場合は温度センサーの真上は避ける**
あぶり調理時は温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れるとなべ底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

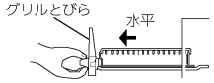
# グリルの取り扱いと準備

## 準　備

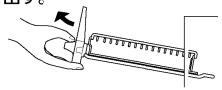



### グリルの取り出し

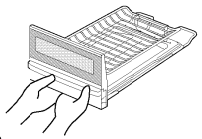
**1** グリルとびらをゆっくり引き出す。
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。




**2** 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



**3** グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



**お知らせ**

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 35 ページをご覧ください。

### グリルを初めて使うときは

**1** グリル焼網を取り出す。
- 庫内に紙や梱包部材が残っている場合はすべて取り除いてください。
- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 31 ページ

**2** 6～7分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については ☞ 27 ページをご覧ください。

**お願い**

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。(「02」と「-5」を交互に表示します。)この場合、約5分待ってから、再度点火操作をしてください。

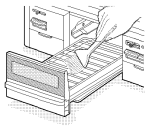




### 魚を上手に焼くために

**1** 魚の下ごしらえをする。
- 冷凍の魚はしっかり解凍します。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

**2** グリル焼網に油を薄く塗る。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

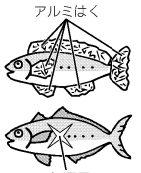


**3** 約1～2分間、空焼き(予熱)をする。
魚(食材)がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

**4** 魚(食材)を置く。

**ワンポイント**

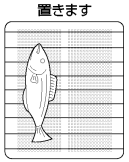
- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目(飾り包丁)を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



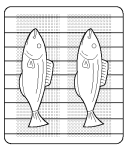

#### 丸身の置きかた

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。
印のところが上手に焼けます。

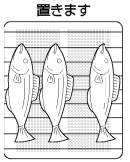
1匹焼く場合
中央をさけて、左右どちらかに置きます




2匹焼く場合
左右均等に置きます



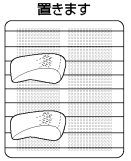

3匹以上焼く場合
中央をさけて、すき間を開けて置きます



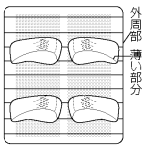

#### 切身の置きかた

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

1～2切焼く場合
中央をさけて、左右どちらかに置きます




4切以上焼く場合

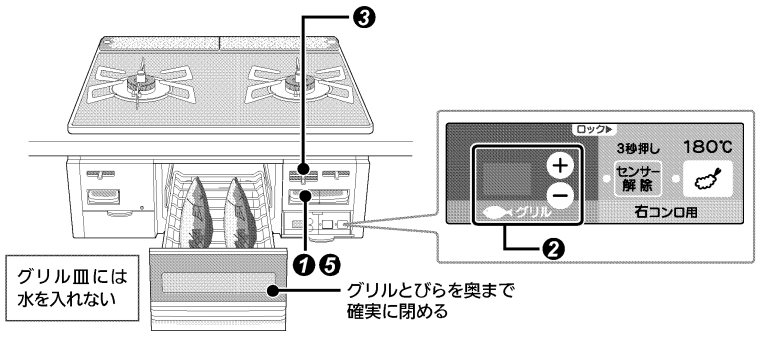



**お知らせ**

- グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品(有償)として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。☞ 45 ページ

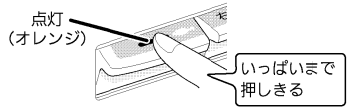
# グリルの使いかた

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火が消えます。

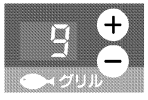



## ❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。




●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



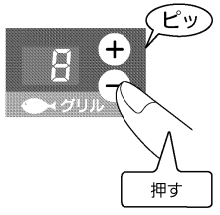

●最初は「9」（9分）が表示されます。
●庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

**お願い**

- 長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。
  点火操作を繰り返してください。

## ❷ 時間設定する

●グリルタイマースイッチ［＋／－］を押す。




●1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
●庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）までとなります。

**ワンポイント**

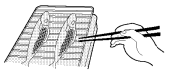
●設定時間は調理中でも変更できます。
●焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

**お願い**

- 調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリルを続けて使用する場合は、5分程度待ってください。庫内が高温のまま焼きはじめるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

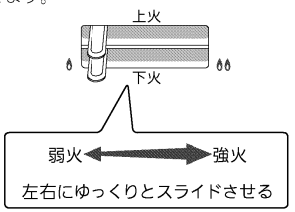
**ワンポイント**

●はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



## ❸ 火力調節する

●火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。



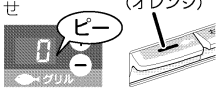

**お願い**

- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火、下火の火力調節をしてください。

## ❹ 設定時間がくると、自動で火が消える

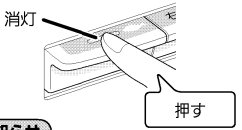
●30秒前にブザーでお知らせします。

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。




## ❺ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。




**お知らせ**

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

# 日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

## 日常点検をしましょう

### 部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。
☞ 31・32ページ

### つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
☞ 34ページ
●グリル皿に脂がたまったり、グレル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 35ページ

## お手入れの道具と洗剤について

**使ってよい**

**使ってはいけない**

傷の原因となります。

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

故障の原因になります。
●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

**直接かけて使ってはいけないもの**

引火して火災の原因になります。

**絶対に使ってはいけないもの**

**お願い**

●道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤か確認してください。





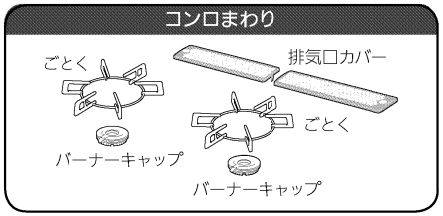
## お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 20ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

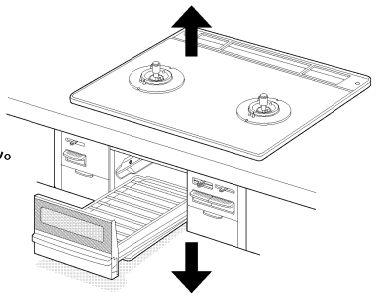
## 取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

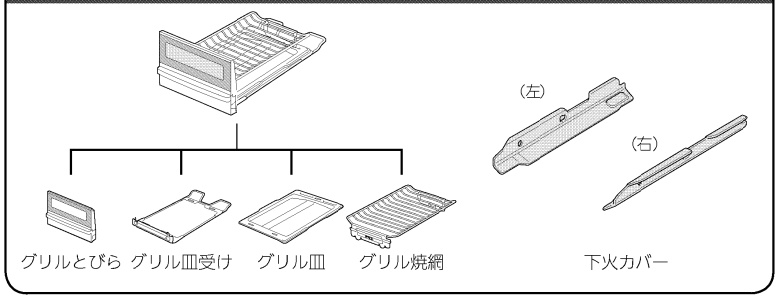
**コンロまわり**




※その他の部分は取りはずしできません。



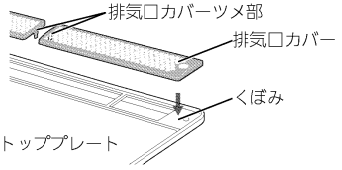
**グリルまわり**



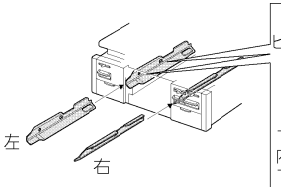
# 部品の取り付けと取りはずし

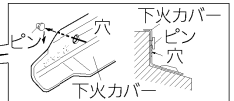
## 排気口カバー

2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



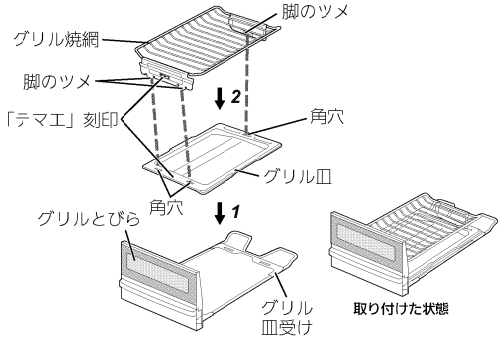

## 下火カバー



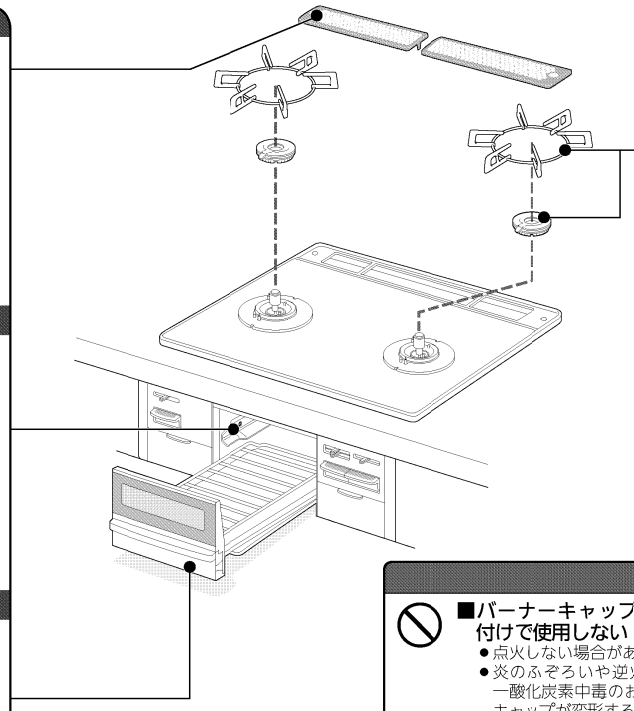




「テマエ」刻印を手前にして、穴（2カ所）をグリル庫内の側面にあるピンに通して取り付けてください。
※図は下火カバー(左)の場合です。

## グリル皿・グリル焼網

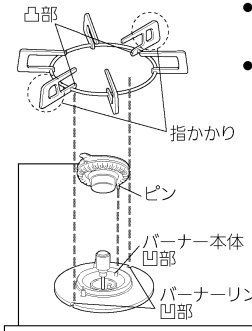



1. グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るように取り付けてください。
2. グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴に取り付けてください。

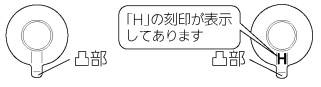


※図は 110-R653 型です。

## ごとく・バーナーキャップ




- ごとくは、指かかりのある個所を前後にバーナーリングの外側に取り付けてください。
- ごとく内側の凸部をバーナーリングの凹部に入れて正しく取り付けてください。



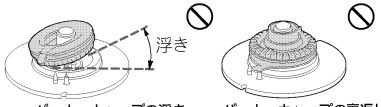

標準バーナー　　チャオバーナー

凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

## ⚠ 注 意

**■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない**

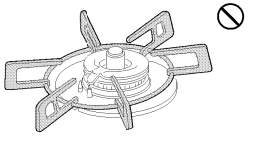
- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。




バーナーキャップの浮き　　バーナーキャップの裏返し

**■ごとくは誤った取り付けで使用しない**

誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

**お願い**

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへお問い合わせください。☞ 45ページ

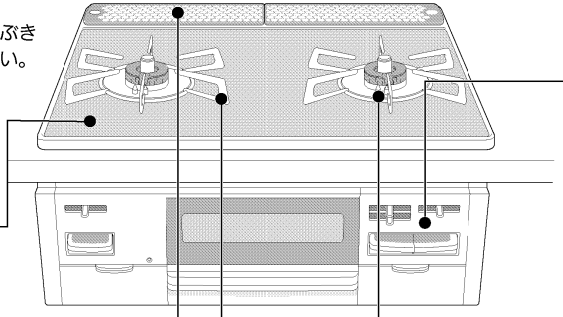

部品の取り付けと取りはずし

# お手入れのしかた（コンロ）お手入れ　は、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

● 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

**お願い**

●硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。



※各部品の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。☞ 31・32ページ

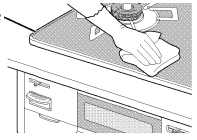
## 機器表面・操作部

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**

※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。さびの原因になります。

## トッププレート

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**




### ❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

### ❖それでも汚れがとれないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

※クレンザーの場合は表面に傷がつく可能性があります。
※トッププレート枠にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色・はがれなどの原因になります。

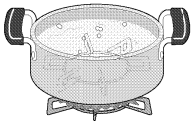
**お願い**

●トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

## ごとく・排気口カバー

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

### ❖それでも汚れが取れないとき



● 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
1. 水を入れた大きななべにごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

## バーナー部

● やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

### バーナーキャップ

● 洗剤で丸洗いし、乾いた布でよく水気をふき取ります。

※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

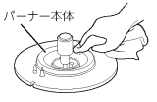
### ❖目づまりしていたら

● 歯ブラシでお手入れします。

※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

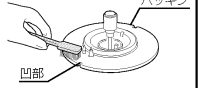
### バーナー本体

● 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。




### バーナーリング

● バーナーリングの凹部は、歯ブラシで汚れを取り除きます。




※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすき間につまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。

### 立消え安全装置・電極

● 歯ブラシでお手入れします。

※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

### 温度センサー

● 片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。


お手入れのしかた（コンロ）

# お手入れのしかた（グリル）

● ご使用のつど、きれいにお手入れしましょう。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

**お願い**

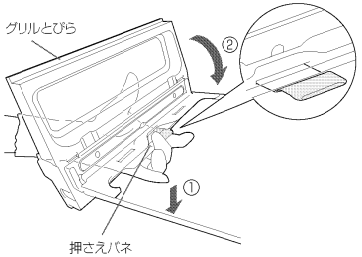
●硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

## グリルとびら・グリル皿受け

**● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
**● 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

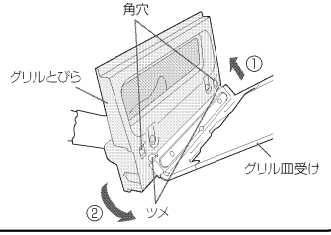
### 取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。




### 取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

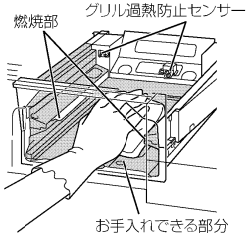



## グリル皿・グリル焼網・下火カバー

**● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
**● 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

## グリル庫内（側壁・底部）

**● 洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※燃焼部（バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と電極、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。








# 乾電池を交換する

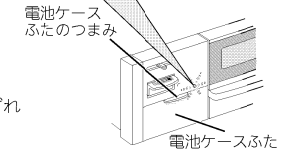
● 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。
● 電池交換サインが点滅したら、単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。
● 電池交換サインが点灯したら、２個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら乾電池を準備してください。

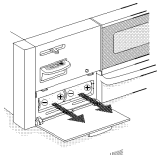
〈点灯〉……電池交換サインが点灯したらすべてのバーナーが使えません。乾電池を交換してください。

**1 機器が冷めていることを確認する。**

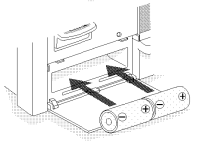
**2 電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。**
あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。☞ 41 ページ




**3 古い乾電池をはずす。**



**4 新しい乾電池を入れる。**
単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を右図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。



**5 電池ケースふたをもとに戻す。**

### ⚠ 警 告

**■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない**
**■新旧・異種の乾電池は混用しない**
**■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす**
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
**■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う**

**お願い**

●単１形アルカリ乾電池を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約１年です。（付属の単１形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
●単１形アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合は交換時期が極端に短くなります。
●未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
●単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

# よくあるご質問（Q&A）

## コンロ

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|
| 点火しない | ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。<br>全開にしてください。 | 19 |
| | なべを置いていますか？<br>なべを置いていないと点火しません。 | 15 |
| | バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。<br>お手入れしてください。 | 34 |
| | 電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。<br>お手入れしてください。 | 34 |
| | バーナーキャップが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。<br>正しく取り付けてください。 | 32 |
| | 長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。<br>点火操作を繰り返してください。 | 19 |
| | 点火ロックされていると点火できません。<br>点火ロックを解除してください。 | 20 |
| | 乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。 | 36 |
| | 電池交換サインが点灯している場合は新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。 | 36 |
| 調理中に火力が変わったり火が消えたりする | なべやフライパンの温度が約 250℃になると、安心・安全機能がはたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が 30 分続くと自動で火が消えます。<br>センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。 | 23・24 |
| | 土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき火が消えることがあります。<br>再点火してください。また、センサー解除スイッチを押してご使用ください。 | 14・15 |
| | グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。<br>ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスは止まります。 | — |
| | コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火が消えます。 | 15 |
| | フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？<br>フライパンやなべを持ち上げると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、調理できます。（チャオバーナー） | 15 |

## コンロ

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|
| センサー解除しても火力が変わったり火が消えたりする | センサー解除中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると火が消える場合があります。 | 24 |
| 炎の状態（燃えかた、色）がおかしい | 換気をしないと燃えかたが変わったり炎が赤くなったりします。<br>使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。 | 10 |
| | 風が吹き込んでいたり扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。<br>炎に風が当たらないようにしてご使用ください。 | 10 |
| | 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。 | — |
| | グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより炎が赤くなることがあります。<br>異常ではありません。 | — |
| | 火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。<br>異常ではありません。 | — |
| | 消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。<br>バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。 | — |
| なべ底がひどく焦げついて火が消えた | 焦げつき自動消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。 | 15 |
| | 温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？<br>このようなときはなべの温度を正しく検知できません。 | 14 |
| | なべ底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがひどくなる場合があります。<br>ときどきかき混ぜたり火加減し、様子を見ながら調理してください。 | 15 |
| 焼網が使えない | 焼きなすやもちはグリルで調理してください。<br>グリルに入らない大きななすや、パプリカなどは、フォークや金串に刺しセンサー解除スイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。 | — |

## 揚げものモード

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|
| 揚げものがうまくできない | なべの形状や材質・油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。<br>設定温度を加減してお使いください。 | 14・18<br>21・22 |
| | 温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？<br>このようなときはなべの温度を正しく検知できません。 | 14 |

# よくあるご質問（Q&A）



| | ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| グリル | 点火しない | ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。<br>全開にしてご使用ください。 | 25 |
| | | グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。<br>庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから使用してください。 | 16 |
| | | 長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。<br>点火操作を繰り返してください。 | — |
| | | 点火ロックされていると点火できません。<br>点火ロックを解除してください。 | 20 |
| | | 乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。 | 36 |
| | | 電池交換サインが点灯している場合は新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。 | 36 |
| | 調理がうまくできない | 完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。また、安心・安全機能がはたらく場合があります。 | — |
| | | 魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。 | 26 |
| | | みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。 | — |
| | | グリルとびらを確実に閉じてください。<br>閉まっていないと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。 | — |
| | 排気口やコンロ部から煙が出る | 初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。 | 25 |
| | | グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。 | — |
| | | グリルとびらを確実に閉じてください。<br>閉まっていないとすき間から煙が出ることがあります。 | — |

| | ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| 音 | コンロ消火後に「ボン」という音がする | ガスが燃え尽きる際に発生する音です。<br>異常ではありません。 | — |
| | 点火後や消火後にキシミ音がする | 加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。<br>異常ではありません。 | — |
| | コンロ使用中に「シャー」という音がする | ガスがバーナー内部を通過する音です。<br>異常ではありません。 | — |
| | グリル使用中に「ボッボッ」という音がする | 庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。<br>温まるとなくなります。 | — |
| | ブザーが鳴り続ける | 部品が故障しています。<br>ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。 | 43 |
| その他 | 点火すると他のバーナーもパチパチする | 他のバーナーも同時にパチパチする構造です。<br>異常ではありません。 | — |
| | 操作ボタンから手を放してもパチパチしている | 操作ボタンから手を放しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。<br>異常ではありません。 | — |
| | ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する | ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。<br>異常ではありません。<br>これらは消耗部品です。交換部品として販売しています。 | 45 |
| | | 酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。<br>台所用中性洗剤を薄めて使用してください。 | 29 |
| | グリルまたはオーブンしか使っていないのにトッププレートが熱くなる | グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。<br>グリルまたはオーブン使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。 | 9 |
| | 火力が変わらない | 火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。 | — |

# よくあるご質問（Q&A）（つづき）

その他

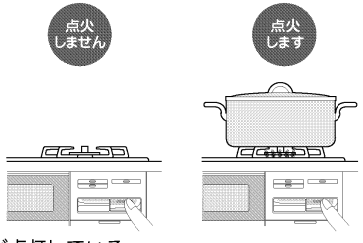
| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---|---|---|
| 電池交換サインが点滅する | 乾電池の交換時期が近づいています。<br>点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池を準備してください。 | 36・41 |
| 部品が傷んできた | お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。 | 45 |
| 電池ケースふたがはずれた | 強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。両端のツメをはめてご使用ください。<br>電池ケースふたの左右両端のツメを本体側のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んでください。<br>（詳しくは工事説明書を参照してください。） | – |
| トッププレートのコーナー部が浮き上がる | 土鍋や底の厚い鉄なべ、ステンレスなべなどを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。 | – |

## 特に多いご質問をまとめました

### 1 火がつかない

①操作ボタンを押しても点火しない。
「ピピピッ」とお知らせします。

⇒鍋なし検知機能がはたらいています。
なべを置いて点火してください。
☞ 15ページ

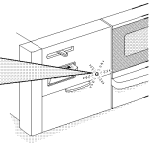



②電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 36ページ
乾電池交換の目安は約1年です。

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。

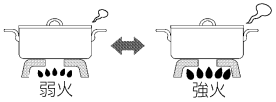
〈点灯〉……電池交換サインが点灯すると乾電池を交換するまではコンロもグリルも使えなくなります。



電池交換サインを確認！

### 2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

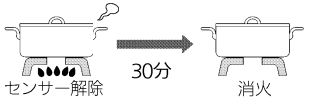
⇒温度センサーがはたらいて、自動で弱火・強火を調節しながら、
高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 24・37ページ




安心・安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力調節しています

### 3 センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒センサー解除してから、連続してコンロを使用できる時間は30分です。
温度センサーがはたらいて、自動で弱火・強火を調節し、30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 24・37ページ




30分で消火します

※高温になり過ぎたときも火を消します。

※センサー解除していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。





よくあるご質問（Q&A）

# ブザーが鳴って、こんな表示　が出たら

## 表示とブザーについて

| ブザー音 | 表　示 | | 部　位 | 内　容 | 原　因 | 処置と再使用時の注意 | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ピー5回 | 02 ⟷ | -1 | 標準バーナー | 天ぷら油過熱防止機能作動<br>焦げつき自動消火機能作動 | 調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど | ●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。<br>●やけどに注意して再点火を行ってください。<br>●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。 | 15・16<br>37・38 |
| | | -3 | チャオバーナー | | | | |
| | 14 ⟷ | -1 | 標準バーナー | 温度センサー過熱防止機能作動 | | | |
| | | -3 | チャオバーナー | | | | |
| | 22 ⟷ | -1 | 標準バーナー | コンロ・グリル使用時感震停止機能作動 | 地震が発生したときなど | ●操作ボタンを押して戻してください。<br>●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。 | 16・47 |
| | | -3 | チャオバーナー | | | | |
| | | -5 | グリル | | | | |
| ピー3回 | 12 ⟷ | -1 | 標準バーナー | 立消え安全装置の作動 | 炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合・鍋なし検知が作動した場合など | ●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。<br>●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。 | 15・37 |
| | | -3 | チャオバーナー | | | | |
| | 11 ⟷ | -1 | 標準バーナー | 点火時に着火しなかった | | | |
| | | -3 | チャオバーナー | | | | |
| | 11 ⟷ | -1 | 標準バーナー | 鍋なし検知エラー<br>（調理中に鍋なしを検知した場合） | | | |
| | | -3 | チャオバーナー | | | | |
| | 12 ⟷ | -5 | グリル | 立消え安全装置の作動 | 炎の吹き消え・点火しなかった場合など | ●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。<br>●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。 | 15・39 |
| | 11 ⟷ | -5 | グリル | 点火時に着火しなかった | | | |
| | 02 ⟷ | -5 | グリル | グリル過熱防止センサーの作動 | グリルの 空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など | ●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消えます。<br>約5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。 | 16・39 |
| | ☼電池交換サイン　＜点灯＞ | | － | 電池交換のお知らせ | 乾電池が消耗しました。 | ●乾電池を交換してください。 | 36 |
| | 00 ⟷ | -1 | 標準バーナー | コンロ消し忘れ消火機能作動 | 使用開始から約2時間または設定した時間がたち自動で火が消えました。 | ●操作ボタンを押して戻してください。<br>●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。 | 15 |
| | | -3 | チャオバーナー | コンロ消し忘れ消火機能作動 | | | |
| | | | | センサー解除終了 | 30分がたち自動で火が消えました。 | ●操作ボタンを押して戻してください。 | 23・24 |
| ピー1回<br>（約2秒） | 0 | | グリル | グリルタイマー終了 | 設定した時間がたち自動で火が消えました。 | ●操作ボタンを押して戻してください。 | 27・28 |
| ブザーが鳴り続ける<br>（ピー約8秒連続） | 40 ⟷ | -1 | 標準バーナー | 感震器断線エラー | 部品が故障しています。 | ●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。 | 47 |
| | | -3 | チャオバーナー | | | | |
| | | -5 | グリル | | | | |
| | 71 72<br>70 31 ⟷<br>32 33 | -1 | 標準バーナー | 温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障 | | | |
| | | -3 | チャオバーナー | | | | |
| | | -5 | グリル | | | | |
| | 24 ⟷ | -3 | チャオバーナー | センサー解除スイッチ故障 | | | |



ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

# 交換部品・別売品のご紹介

## 交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

- お買い上げの販売店、または別添「大阪ガスのお問い合わせ先」をご覧の上、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

| | 名称 | | 希望小売価格（税込） | 希望小売価格（税抜） | 部品コード |
|---|---|---|---|---|---|
| 交換部品 | ごとく | チャオ・標準バーナー用 | ¥1,260 | ¥1,200 | 1110R6100950 |
| | バーナーキャップ | チャオバーナー用 | ¥1,365 | ¥1,300 | 1110R6740955 |
| | | 標準バーナー用 | ¥1,365 | ¥1,300 | 1110R6740956 |
| | グリル皿 | | ¥2,100 | ¥2,000 | 1110R3500955 |
| | グリル焼網 | | ¥2,310 | ¥2,200 | 1110R8100008 |
| | 排気口カバー（1個） | | ¥735 | ¥700 | 1110R6740952 |
| | 下火カバー | 右 | ¥315 | ¥300 | 1110R5200959 |
| | | 左 | ¥315 | ¥300 | 1110R5200958 |

- 2010年10月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単1形アルカリ乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。





# 長期間使用しない場合／仕様・寸法図

## 長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞36ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

## 仕　様

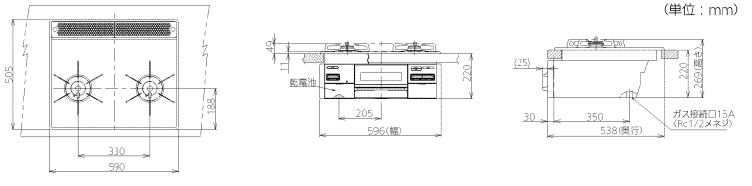
| | | |
|---|---|---|
| 品名 | ビルトインコンロ | |
| 型番 | 110-R652型 | 110-R653型 |
| 型式の呼び | RB21W8KT-L | RB21W8KT-R |
| 型式名 | RB21W8KT | |
| 質量 | 19.5kg（付属品含む） | |
| 外形寸法 | 高さ269mm×幅596mm×奥行538mm<br>（トッププレート幅　590mm） | |
| ガス接続 | 15A（1／2B）鋼管または金属可とう管 | |
| 電源 | DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個） | |
| 安心・安全機能 | ●天ぷら油過熱防止機能<br>●グリル消し忘れ消火機能<br>●感震停止機能<br>●グリル過熱防止センサー<br>●高温自動温度調節機能 | ●立消え安全装置<br>●焦げつき自動消火機能<br>●点火ロック<br>●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 |
| | ●コンロ消し忘れ消火機能<br>●鍋なし検知機能<br>●中火点火機能 | |
| 点火方式 | 連続放電点火式 | |
| 付属品 | 単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、工事説明書、クックブック | |

| ガスグループ（ガス種） | | 1時間当たりのガス消費量 | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 個別ガス消費量 | | | 全点火時ガス消費量 |
| | | チャオバーナー | 標準バーナー | グリル | |
| 都市ガス用 | 12　A | 3.91kW | 2.77kW | 1.81kW | 7.83kW |
| | 13　A | 4.20kW | 2.97kW | 1.94kW | 8.40kW |
| LPガス用 | | 4.20kW | 2.97kW | 2.04kW | 8.65kW |

（本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください）

## 寸法図

（単位：mm）



# アフターサービス／廃棄時のお願い

## アフターサービスのお申し込み

### サービスのお申し込み

**●サービス（点検・修理）を依頼される前に**

「よくあるご質問（Q＆A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」☞37～44 ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

**●ご連絡の際には次のことをお知らせください。**

1．品名……ビルトインコンロ
2．型番……電池ケースふたに表示してあります。
3．故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4．お客さま名、住所、電話番号

### 転居されるとき

**●ガスには都市ガス数種類、および LP ガスの区分があります。**

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

### 保証・補修について

**●保証期間中は……**

保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。

**●保証期間経過後の故障修理について**

お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打切後 6 年間です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は有料修理いたします。

## 廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

**⚠ 危 険**

**ガスくさいときはガス栓（ねじガス栓）を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。**

お問い合わせ先：別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。